




DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LOUNGE DINNER


COLD STARTERS

 Tokyo Mozzarella - Tomato - Jamon Serrano
東京モッツアレラ・トマト・ハモンセラノ
2,500 yen

 Change to Tokyo Burrata
ブッラータへの変更
+ 2,000 yen

Cold Cuts - Smoked Salmon - Jamon Serrano - Salami
コールドカット・スモークサーモン・ハモンセラノ・サラミ
2,300 yen

  Marinated Green Olive & Spicy Mixed Nuts
グリーンオリーブのマリネ&スパイシーミックスナッツ
1,600 yen

 Today's Carpaccio - Citrus - Garden Herbs
本日のカルパッチョ・柑橘・ガーデンハーブ
2,800 yen

HOT STARTERS

  Grilled Assorted Vegetables - Garlic Balsamic Oil
グリル野菜の盛り合わせ・ガーリックバルサミコオイル
2,400 yen

Beef Halami - Butter Cabbage - Mixed Leaves - Soy Sauce Foam
牛ハラミ・バターキャベツ・ミックスリーフ・醤油フォーム
2,800 yen

Seared Scallops - Myoga Salad - Canola Flower
ホタテの炙り・茗荷サラダ・菜の花
3,000 yen

Soup of the Day
本日のスープ
2,000 yen

SALADS

District Caesar Salad
ディストリクトシーザーサラダ
2,400 yen


 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング
1,800 yen

Toppings: トッピング
Grilled Daisen Chicken 大山鶏のグリル + 2,000 yen

Canadian Lobster カナダ産 ロブスター + 3,600 yen

Smoked Salmon スモークサーモン + 1,200 yen

RICE & PASTA

 Porcini & Mascarpone Risotto
ポルチーニ&マスカルポーネ リゾット
S: 2,000 yen / L: 3,000 yen

Pasta of the Day
本日のパスタ
S: 1,800 yen / L: 2,800 yen

Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
S: 2,000 yen / L: 2,800 yen

BURGER & SANDWICH

Beef Burger
100% Beef Patty - Fried Egg - Lettuce - BBQ Sauce - Cheddar Cheese
ビーフバーガー
100% ビーフパティ・目玉焼き・レタス・BBQソース・チェダーチーズ
4,000 yen

Fried Pork Sandwich
ポークカツサンドイッチ
3,000 yen

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

LOUNGE DINNER


FROM THE PADDOCK

-  Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリル
3,500 yen
-  Prime Ribeye 200G
プライムリブアイ 200G
7,000 yen
-  A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G
A5 和牛 tenderloin 100G
13,000 yen
-  Australian Black Angus Beef Tenderloin 200G
オーストラリア産 ブラックアンガスビーフ tenderloin 200G
8,500 yen
-  Grilled Half Chicken
ハーフチキンのグリル
4,500 yen
-  Grilled Yamayuri Pork Shoulder
やまゆりポークショルダーのグリル
3,500 yen


Sauces Select two sauces of your choice
下記より 2 種類お選びください

Red Wine Sauce, Peppercorn Sauce, Wasabi Soy Sauce
Miso Glaze, Garlic Balsamic
レッドワインソース、ペッパーコーンソース、山葵醤油
味噌グレイズ、ガーリックバルサミコ

To Share

- BBQ Mexican Beef Tomahawk 1.2KG
BBQメキシカンビーフトマホーク 1.2KG
13,000 yen
-  Grilled Canadian Lobster
カナダ産 ロブスターのグリル
12,000 yen
-  Surf & Turf
Canadian Lobster - Scallop - Fish - Pork Shoulder - Beef Sirloin
サーフ&ターフ
カナダ産 ロブスター・ホタテ・フィッシュ・ポークショルダー・ビーフサーロイン
20,000 yen

FROM THE SEA

- Steamed Mussel - Homemade XO Sauce
ムール貝のスチーム・自家製XOソース
3,000 yen
-  Grilled Today's Fish
本日の魚のグリル
2,800 yen

SIDES

-  Mashed Potatoes
マッシュポテト
1,500 yen
-  Fried Potatoes
Truffle Salt - Parmesan Cheese
フライドポテト
トリュフソルト・パルメザンチーズ
1,500 yen
- Junkie Fries
Cheddar Cheese - Yuzu Kosho Gravy
ジャンキーフライドポテト
チェダーチーズ・柚子胡椒グレイビー
1,800 yen
-  Sautéed Mushrooms
マッシュルームのソテー
1,500 yen
-  Roasted Onion
ローストオニオン
1,200 yen
-  Roasted Cauliflower
ローストカリフラワー
1,500 yen

SWEETS

-  Citrus Tart Chiboost
柑橘タルトシブースト
2,000 yen
-  Classic Chocolate
クラシックショコラ
2,000 yen
-  Lemon Pie
レモンパイ
2,000 yen
-  Seasonal Fruits Plate
季節のフルーツプレート
2,000 yen

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。